

Schlemmer-Rhabarber-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	750 g
Speiseöl	170 g
Vollei	350 g
Wasser	200 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.470 g

Fruchtauflage:

TK-Rhabarber, gewürfelt, aufgetaut	900 g
------------------------------------	-------

Rahmguss:

KOMPLET Creme Patissiere	140 g
Vollei	140 g
Sahne, flüssig	275 g
Wasser	275 g
<hr/>	
Gesamt Rahmguss	830 g

Dekor:

Mandeln, gehobelt	100 g
KOMPLET Neuschnee	15 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.315 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und die aufgetauten Rhabarberstücke aufstreuen.

Aus Gutem das Beste backen!

Schlemmer-Rhabarber-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1.470 g pro Blech
Einwaage Rhabarber: ca. 900 g pro Blech

Alle Zutaten des Rahmgusses mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf der Masse glattstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Rahmguss: ca. 830 g pro Blech

Zum Schluss die gehobelten Mandeln aufstreuen und abbacken.

Einwaage Mandeln, gehobelt: ca. 15 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Neuschnee** absieben und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Besonderer Hinweis:

Die Rhabarberstücke sollten vor der Weiterverarbeitung aufgetaut sein.

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit Sahneguss und Rhabarber



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

06/16